

BAB 3

METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab 3 ini menjelaskan mengenai metodologi penelitian. Metodologi penelitian ini menjelaskan mengenai tahapan penelitian, dijelaskan pada gambar 3.1.

3.1. Tahapan Awal Penelitian

3.1.1. Studi Pendahuluan

Pada tahap studi lapangan merupakan tahap awal penelitian. Persiapan yang dilakukan adalah mencari tempat yang akan dijadikan tempat penelitian yaitu PD.Surabaja.

3.1.2. Identifikasi Masalah

Setelah melakukan pencarian tempat penelitian, kemudian dilakukan identifikasi masalah yang terdapat pada PD.Surabaja. Penelitian yang dilakukan berdasarkan data produksi kecap sedap dari tahun 2013 sampai 2014.

3.1.3. Tujuan Penelitian

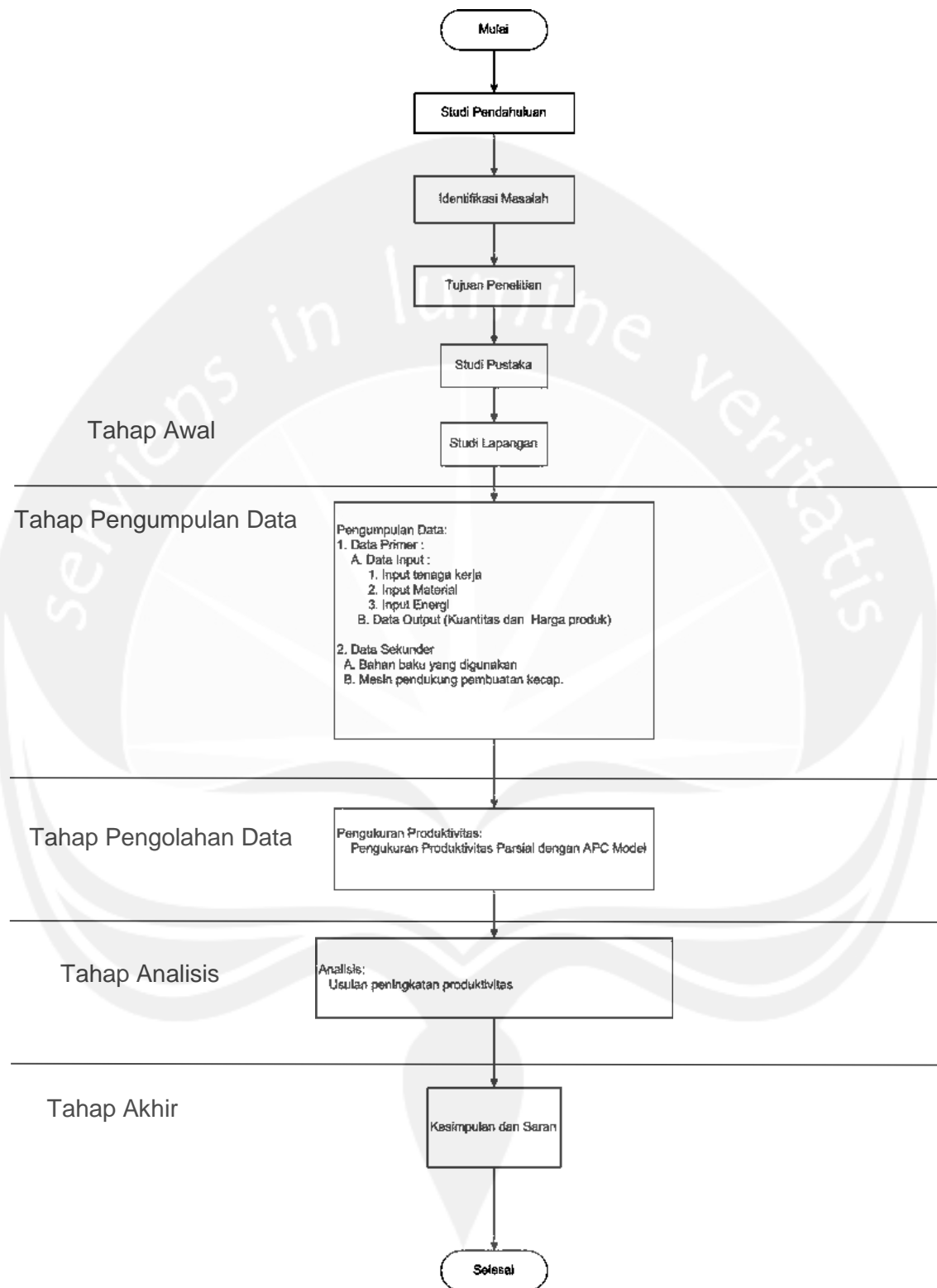
Tujuan penelitian yang dilakukan pengukuran produktivitas pada produksi kecap sedap, guna untuk meningkatkan produktivitas produksi kecap sedap.

3.1.4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan tahap pembelajaran dari penelitian sebelumnya untuk mendapatkan informasi yang menunjang penulisan laporan ini. Informasi pendukung juga dapat diperoleh dari membaca jurnal yang berkaitan dengan pengukuran produktivitas.

3.1.5. Studi Lapangan

Studi lapangan ini peneliti melakukan peninjauan langsung ke lokasi penelitian. Peneliti meminta izin untuk melakukan pengukuran produktivitas, setelah itu peneliti mewawancarai kepala bagian produksi kecap guna mendapatkan data untuk pengukuran produktivitas kecap sedap di PD.Surabaja.



Gambar 3.1 Diagram Alir Metodologi Penelitian

3.2. Tahap Pengumpulan Data

Pada tahap pengumpulan data didapatkan 2 jenis data dari tahap sebelumnya yaitu:

3.2.1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh dari responden. Peneliti melakukan wawancara kepada kepala bagian produksi kecap. Data yang diperoleh ada 2 yaitu:

- a) Data *Input*, meliputi :
 - i. *Input* tenaga kerja.
 - ii. *Input* bahan baku.
 - iii. *Input* energi.
- b) Data *Output* (Jumlah dan harga produk).
- c) Daftar pertanyaan dan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 juli 2015 adalah sebagai berikut:
 - i. Q : Berapa jumlah tenaga kerja yang dibagian produksi kecap sedap?
A : Tahun 2013 dan 2014 karyawan produksi dibagian kecap sedap terdapat 12 orang. 2 orang dibagian memasak kecap, 2 orang dibagian *mixer* adonan, 4 orang dibagian pencucian botol, 4 orang dibagian *packaging*. Di tahun 2015 karyawan produksi dibagian kecap sedap mengalami pengurangan 2 karyawan, 2 karyawan tersebut dipindah ke bagian produksi saos dan gula batu. Jumlah karyawan ditahun 2015 berjumlah 10 orang, karena di tahun ini perusahaan membeli mesin baru yaitu mesin boiler dan mesin pencuci botol. Bagian memasak kecap 2 orang, bagian *mixer* 2 orang, bagian mesin pencucian botol 2 orang, dan bagian *packaging* 4 orang.
 - ii. Q : Bahan baku apa saja yang digunakan untuk membuat kecap sedap, berapa harga tiap bahan bakunya, penggunaan perharinya berapa, dan diperoleh dari mana saja kah bahan baku tersebut?
A : Bahan baku yang digunakan untuk membuat kecap sedap adalah sari kedelai hitam, gula merah, garam, dan penyedap rasa. Harga bahan baku untuk membuat sari kedelai hitam dari tahun 2013 sampai 2015 terus meningkat. Ditahun 2013 harga sari kedelai hitam Rp3.500/liter, harga gula merah Rp9.600/kg, harga garam Rp650/kg, dan harga penyedap rasa Rp1.700/kg. Tahun 2014 harga sari kedelai hitam

Rp5.800/liter, harga gula merah Rp10.000/kg, harga garam Rp800/kg, dan harga penyedap rasa Rp2.000/kg. Terakhir tahun 2015 harga sari kedelai hitam Rp5.400/liter, harga gula merah Rp12.000/kg, harga garam Rp800/kg, dan harga penyedap rasa Rp2.400/kg. penggunaannya perhari untuk sari kedelai hitam 50 liter, gula merah 150 kg, garam 15 kg, dan penyedap rasa 3 kg. Bahan baku diperoleh dari Kebumen pemasok kedelai, gula merah dari Kutoarjo, garam dari petani lokal Cirebon, dan penyedap rasa dari suppliernya langsung.

iii. Q : Untuk proses pembuatan kecap sedap listrik yang digunakan berapa Kwh perbulannya? Untuk bahan bakar menggunakan bahan bakar apa?

A : Listrik yang digunakan untuk produksi kecap sedap hanya menggunakan mesin *mixer* dengan daya 40 Kwh, jumlah *mixer* diproduksi kecap sedap hanya 1 buah. Bahan bakar yang digunakan ditahun 2013 dan 2014 menggunakan solar, dan ditahun 2015 menggunakan batubara. Penggunaan bahan bakar tiap harinya 40 liter solar, dan 150 kg batubara.

iv. Q : Ada berapa jenis ukuran kecap sedap, *output* yang dihasilkan perhari dan harga tiap botolnya?

A : Hanya ada satu ukuran yaitu ukuran 600 ml, *output* yang dihasilkan antara 500 – 515 perharinya. Harga tiap botol dari tahun 2013 sampai 2015 berbeda-beda. Tahun 2013 harga perbotol kecap sedap Rp12.000. untuk tahun 2014 dan 2015 harganya sama yaitu Rp13.000.

3.2.2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari catatan atau dokumentasi perusahaan. Pada data sekunder ini peneliti mencatat proses-proses pembuatan kecap, dan mesin pendukung untuk pembuatan kecap. Data yang diambil dari dokumen perusahaan yaitu laporan kerja praktek yang pernah dilakukan pada PD.Surabaja. Penulis hanya mengambil data mesin-mesin pembuat kecap. Alur pembuatan kecap penulis mendapatkan dari laporan perusahaan.

3.3. Tahap Pengolahan Data

3.3.1. Pengukuran Produktivitas

Setelah data-data pada kondisi awal terkumpul, langkah selanjutnya adalah melakukan pengolahan data:

- a) Melakukan perhitungan total keseluruhan jumlah kecap pertahun, nilai dari penjualan kecap pertahunnya, biaya listrik pertahun, gaji pegawai pertahunnya, alat-alat pendukung pertahunnya, serta mesin-mesin pertahunnya mulai dari 2013 sampai 2015.
- b) Melakukan perhitungan nilai depresiasi alat pembuat kecap
- c) Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode *American Productivity Center* (APC), dengan menghitung:
 - i. Keuntungan pertahun dari kecap sedap
 - ii. Indeks produktivitas dan mencari indeks profitabilitas
 - iii. Indeks perbaikan harga dari Bahan Baku, energi, modal, dan tenaga kerja.

3.4. Tahap Analisis Produktivitas Kecap Pada Tahun 2013 – 2015

Pada tahap analisis ini, penulis melakukan analisis produktivitas kecap setelah dihitung dengan menggunakan metode APC pada Microsoft Excel. Melihat hasil produktivitas dari tahun 2013 sampai 2015.

3.5. Kesimpulan Dan Saran

Dapat mengukur produktivitas kecap sedap pada tahun 2013 – 2015. Serta memberikan saran untuk perusahaan yang diharapkan dapat mengembangkan produktivitas perusahaan.